

ズーム **ZOOM** JAPON

www.zoomjapon.info

gratuit numéro 112 - juillet-août 2021

Inclus
Un poster signé
Florent Chavouet



Vue sur mer

Photoreportage

ÉDITO La muraille



Pour clore notre série de dossiers consacrés au dixième anniversaire de la catastrophe du 11 mars 2011, nous vous proposons un photore-

portage autour du projet pharaonique de construction d'un vaste mur de protection contre les tsunamis. Si l'intention de protéger la population est noble, cette gigantesque muraille de béton suscite des réserves parmi les habitants. Avec ce numéro, nous vous offrons un poster signé par Florent Chavouet pour manifester notre joie et notre soutien à la réouverture des restaurants après ces nombreux mois de fermeture. Une manière de vous inciter à retourner dans ces établissements pour y manger, y lire *Zoom Japon* et vous retrouver en bonne compagnie.

LA RÉDACTION

courrier@zoomjapon.info

5262

milliards de yens
(49,1 milliards de dollars).

Tel est le montant des dépenses militaires du Japon en 2020, selon une étude de l'Institut international de recherche sur la paix de Stockholm (SIPRI). Cela le place au neuvième rang mondial, juste derrière la France. La part des dépenses militaires japonaises dans le PIB est restée constante avec entre 0,9 % et 1 % environ depuis 1988 jusqu'à aujourd'hui.

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Tôkyô, arrondissement de Shibuya



Qui a dit que les Japonais étaient des moutons et qu'ils étaient prêts à se soumettre aux injonctions des autorités ? Dans ce restaurant du quartier de Shibuya, on organise des "korona matsuri" (fête du corona), autrement dit on ne respecte pas les horaires de fermeture que les autorités locales ont imposés lorsque le nombre de contaminations a commencé à augmenter sensiblement et que l'état d'urgence a été décrété. Les restaurants, qui ont choisi de braver les interdictions et de payer des amendes, ne désemplissent pas au cours des dernières semaines.

NATALITÉ Effondrement en perspective

Selon l'institut de recherches du Japon, le nombre de naissances sera d'environ 784 000 en 2021, soit le niveau que le pays aurait dû atteindre seulement en 2030. Selon plusieurs statistiques relevées dans différentes régions, le nombre de naissances a chuté jusqu'à 60 % dans certaines préfectures. Une situation grave, car elle va accélérer le processus de dépopulation déjà constaté.

TECHNO Offensive dans les semi-conducteurs

Conscient que le pays ne pourra pas uniquement compter sur les entreprises nationales pour accroître sa production de semi-conducteurs, le gouvernement essaye d'attirer des sociétés étrangères par des incitations financières. Sachant que le Japon importe plus de 60 % de ses semi-conducteurs, il a déjà mis sur pied un fonds de plus de 1,8 milliards de dollars pour promouvoir cette industrie. D'autres sommes devraient être ajoutées.

Découvrez tout le savoir-faire des producteurs de Saga !!



WEWANTSAKE
— Votre cave à saké en ligne —

URL : www.wewantsake.com/saga



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



« REMARQUABLEMENT
EFFICACE ! »

SCREENDAILY

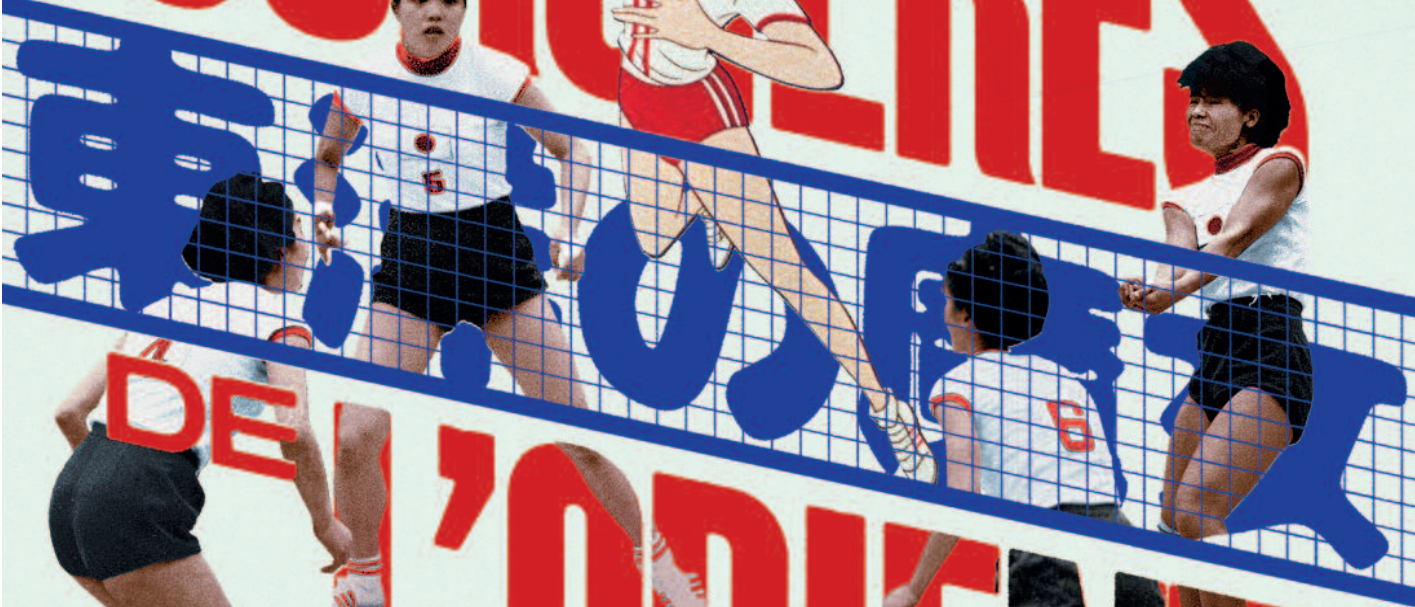


DE L'HISTOIRE À LA LÉGENDE...

UFO PRODUCTION
PRÉSENTE



LES SORCIÈRES



DE L'ORIENT

UN FILM DE JULIEN FARAUT

AU CINÉMA LE 28 JUILLET

EA
AS
SI
TA

Télérama'

Causette

LA
SEPTIÈME
OBSESSION

TEMPURA

ZOOM
JAPON

radio
nova

UFO



Vue sur mer

Pour ne pas revivre la tragédie du 11 mars 2011, les autorités japonaises ont entrepris de bâtir une gigantesque barrière de béton destinée à prévenir les tsunamis.



Des ouvriers travaillent sur le chantier de la digue à Miyako, dans la préfecture d'Iwate.



Nous sommes le 11 mars 2011, à 14 h 46, et la moitié du Japon tremble alors qu'une longue et intense secousse sismique frappe la côte Nord-Est du pays (voir *Zoom Japon* n°9, avril 2011). Ce séisme est le plus puissant jamais enregistré dans l'Archipel et le quatrième tremblement de terre le plus fort que la planète ait ressenti depuis le début des enregistrements modernes en 1900. A la suite de cette énorme secousse, un gigantesque tsunami a dévasté la côte Pacifique du Tōhoku, nom donné à cette partie du pays, tuant plus de 15 000 personnes et faisant 2 500 disparus. Le tremblement de terre du 11 mars a été la plus grande catastrophe naturelle au Japon depuis celui de Kōbe, le 17 janvier 1995.

Cela fait maintenant plus de dix ans que le séisme a eu lieu et les efforts de reconstruction dans cette région se poursuivent (voir *Zoom Japon* n°108, mars 2021). Des villes entières, et les communautés qui les accompagnent, ont progressivement retrouvé une vie presque normale. Certaines sont relocalisées plus à l'intérieur des terres, loin de l'océan. D'autres, comme la ville d'Onagawa, dans la préfecture de Miyagi, ont décidé de construire les nouvelles maisons et les nouveaux bureaux sur une série de plateaux artificiels, d'immenses collines au sommet plat pour la nouvelle ville qui, on l'espère, seront en mesure d'échapper à un nouveau caprice dévastateur de la nature. Au niveau de la mer, pour rappeler la tragédie, on a choisi de laisser une partie d'une maison détruite le long de la nouvelle route et à proximité d'une supérette.

Mais l'un des plus grands projets en cours est la construction d'une digue et d'un barrage contre les vagues, que l'on appelle déjà "la Grande Muraille du Japon". S'étendant sur 432 km entre la préfecture d'Iwate, au nord, et celle de Fukushima, au sud, et culminant à 15,5 mètres au-dessus du niveau de l'océan, cette construction est devenue un lien concret entre ces préfectures et leurs souvenirs communs de la catastrophe du 11 mars 2011. Bien qu'il doive contribuer à protéger les populations locales contre les menaces futures, le mur coupe grossièrement le paysage, rompant le lien qu'elles ont avec la mer et détruisant le paysage des villages de pêcheurs dans la foulée. Le coût de cet énorme chantier est pour l'instant évalué à environ 12,7 milliards de dollars (10,4 milliards d'euros). Dix ans après la catastrophe, les routes côtières de Miyagi et d'Iwate voient chaque jour une longue procession de camions lourds transportant de la terre, du sable et tout autre matériau pour la construction de cette gigantesque barrière artificielle. Le long de cette côte, chaque fois que vous arrivez au port, vous voyez la même chose, un paysage gris clair en bord de mer. La physionomie du mur n'est pas toujours identique. Parfois haut, parfois bas,





Un petit bateau a été déposé au pied du gigantesque mur, à Tarô, préfecture d'Iwate.

Comme ici à Miyako, dans la préfecture d'Iwate, les petites ouvertures sur le paysage ne compensent pas sa quasi-disparition derrière la muraille.





parfois constitué d'une grande pente, parfois apparaissant sous la forme d'un énorme mur droit, tous ces éléments ont le même objectif : protéger les gens d'un futur tsunami.

La principale motivation pour la construction de cette immense digue n'est pas seulement liée à l'idée de protéger. Il s'agit également de *"gagner quelques précieuses secondes ou minutes en cas de tsunami majeur"*, expliquent ses promoteurs. Cette barrière artificielle doit être capable d'arrêter l'eau, mais aussi briser la puissance de la vague et ralentir sa progression. En 2011, certaines personnes auraient pu survivre si elles avaient eu une ou deux minutes de plus.

Une grande majorité des villes côtières (avec le soutien des habitants) ont voté pour la construction du mur. L'une des conditions du plan de reconstruction des maisons dans la région était qu'un mur devait être construit avant d'entamer l'érection des maisons individuelles dans certaines villes. Cependant, certains habitants ont manifesté leur désaccord avec le projet. Ils comprennent que le mur peut les protéger, mais ils craignent que le lien qu'ils entretenaient avec la mer et leur compréhension de ses risques ne soient remis en cause, peut-être de façon permanente. Ils redoutent qu'en cas de nouveau tremblement de terre majeur, ils ne soient pas en mesure de voir les changements de caractère de la mer ou de remarquer l'effet d'assèchement qui annonce un tsunami potentiel. Surtout lorsqu'ils aperçoivent les quelques petites ouvertures implantées sur ce haut mur, ils se demandent si ses concepteurs n'ont pas décidé de se moquer d'eux. *"Est-ce une sorte de mauvaise blague cynique qu'on nous a faite ?"*, s'interroge l'un d'eux.

Le village d'Akahama, dans le district d'Ôtsuchi dans la préfecture d'Iwate, est l'endroit le plus proche de la mer. Il est tristement célèbre pour avoir vu un bateau s'écraser sur le toit d'un immeuble après avoir été emporté par une vague de 22 mètres de haut. Ce fut l'une des images les plus emblématiques du tsunami de mars 2011. Les habitants insistent sur le fait que les maisons du coin devraient plutôt être déplacées vers des terrains plus élevés. Selon eux, une digue de 14,5 mètres risque non seulement d'être une protection insuffisante contre un autre tsunami de grande ampleur, mais elle va leur cacher également la vue sur l'océan. La plupart des habitants de ce village travaillent dans le secteur de la pêche et craignent d'être privés purement et simplement de leur gagne-pain.

Tarô ou la chute du mur

Tarô est une petite ville de la préfecture d'Iwate où la majorité des habitants vit principalement de la mer, notamment de la pêche. Elle s'est construite autour d'un port de pêche isolé dans

Un homme à vélo circule le long de l'immense mur, à Yamada, dans la préfecture d'Iwate.





une baie, comme bon nombre d'autres cités portuaires de la zone de Sanriku, dans le Tōhoku. Ici, les tsunamis ou les dangers liés à la mer font partie de l'histoire populaire. En se promenant sur les collines entourant le village, on peut trouver de petits sanctuaires shintoïstes à différents endroits qui indiquent jusqu'où, dans le passé, la vague était montée si le sanctuaire lui-même n'avait pas été emporté par la déferlante. Au cours de son histoire, Tarō a été détruit à quatre reprises par un tsunami : en 1611, 1896, 1933 et 2011. Compte tenu de ses destructions répétées produites par d'énormes vagues, deux digues en forme de "X" avaient été construites pour protéger la ville. Cette digue est devenue célèbre dans le monde entier et constitue un prototype parfait de *"construction artificielle pour lutter contre les tsunamis"*. Ce mur, long de 2,4 kilomètres et haut de 10 mètres, connu sous le nom de *Banri no Chôjô* ("Grande Muraille de Chine" en japonais), était en mesure d'arrêter un tsunami de 8 mètres. Malheureusement, triste illustration de l'impuissance humaine à contrôler la nature, Tarō a été frappé par un tsunami entre 12 et 15 mètres le 11 mars 2011. La puissance naturelle de la vague a alors arraché à 500 mètres de distance certaines parties de la *Banri no Chôjô*. Confiant dans la protection offerte par cette digue, certains des habitants de la ville sont montés dessus ce jour-là pour *"regarder la vague"* arriver. 181 personnes sont mortes ou disparues. Quatre ans après le tsunami, le 22 novembre 2015, une cérémonie s'est tenue à Tarō pour célébrer l'achèvement de 450 nouvelles maisons. Celles-ci ont été construites entre 40 mètres et 60 mètres au-dessus du niveau de la mer. Juste après, y a commencé la construction de la "Grande digue du Japon", un grand mur haut de 14,7 mètres afin de fermer la baie et de protéger Tarō d'un autre tsunami. À côté du terrain de baseball municipal où s'entraînent de jeunes enfants, l'ancienne protection partiellement détruite est toujours présente. Certaines parties ont été rénovées, d'autres sont utilisées comme "mémorial" pour montrer à quel point elle a été inutile contre la puissance de la vague qui a déferlé sur la ville portuaire en ce froid vendredi après-midi de mars 2011.

Des tonnes de béton contre la nature

L'un des arguments des habitants et des personnes opposés à la construction de ce gigantesque mur concerne son impact sur l'écologie et la nature de cette vaste zone côtière. La région de Sanriku, qui va d'Iwate jusqu'à la partie septentrionale de la préfecture de Miyagi, est célèbre pour ses magnifiques paysages sauvages. C'est ici qu'on rencontre des pins sur de minuscules rochers qui se dressent sur la ligne

de front de l'océan Pacifique. C'est aussi là que la terre et la mer se rencontrent au pied d'une immense falaise. Ce paysage sauvage est un des symboles de cette partie du Japon. Voilà pourquoi la digue qui court sur des kilomètres le long de ce paysage sauvage et son impact sur l'environnement constituent une question fondamentale pour les habitants.

Dans une tribune, HIROSHIGE Takashi, professeur à l'université de Waseda, à Tôkyô, estime que le mur aura un effet sur *"la fixation de la position du littoral"*. Il remarque également que certaines collectivités locales ont décidé d'abaisser le mur dans des zones où il n'y a aucun bien à protéger. Dans un long document de recherche intitulé *The Coastal Environment and the Reconstruction Process after the Great East Japan Earthquake* [L'environnement côtier et le processus de reconstruction après le grand séisme de l'Est du Japon, 2018, inédit en français], Vincent Santiago Fandiño et Erick Mas ont identifié plusieurs points où le mur peut avoir un effet sur l'environnement naturel de la zone côtière, mais aussi sur l'économie. Les deux chercheurs pensent que le mur arrêtera ou ralentira la géomorphologie et l'adaptation du niveau de la mer dans la mesure où le mur va empêcher l'interaction entre la mer et le rivage. Ils affirment aussi que *"la digue aura un impact sur le transport des sédiments et l'érosion côtière."* Celui-ci concernera le flux d'eau et le mouvement des nutriments avec des conséquences sur la biodiversité. Certains animaux sauvages vont au bord de la mer la nuit, il est presque certain que la digue bouleversera leur existence. *"En dernier lieu, les structures construites sont en général esthétiquement peu agréables et vont avoir un fort impact sur les activités touristiques tout en rompant le lien des populations locales avec la mer"*, poursuivent les deux scientifiques.

Dix ans après les incroyables images de dévastation, le Nord-Est de l'Archipel entrevoit le bout du tunnel. Bien sûr, la tragédie liée à la disparition d'êtres chers demeure vive, mais la fin de la reconstruction dans la plupart des villes permet aux habitants d'envisager un nouveau départ. La gigantesque digue rappelle ce qui s'est passé et comment la nature peut être puissante et incontrôlable. Elle fait désormais partie intégrante du paysage de la région.

Ce projet en a déjà inspiré d'autres dans le pays. Cette année, à Hamamatsu, préfecture de Shizuoka, au sud-ouest de Tôkyô, un mur titanesque de 15 mètres de haut et de 17,5 kilomètres de long y a été achevé. Comme elle est située dans une zone à haut risque – on redoute notamment le grand tremblement de terre qui pourrait frapper la région du Kantô à tout moment –, les autorités ont donc choisi de prévenir...

NICOLAS DATICHE



A Minami-Sanriku, dans la préfecture de Miyagi, des ouvriers déversent du béton.



Nicolas Datiche pour Zoom Japon

CINÉMA A l'ombre des salles obscures

Pour bien profiter de l'été, les distributeurs vous ont réservé des œuvres à ne pas manquer dans les cinémas.

Après avoir été privés pendant plusieurs mois du plaisir de savourer un bon film sur grand écran, profitons de cet été qui s'annonce déjà très chaud pour profiter des salles de cinéma et faire le plein de fraîcheur et en prendre plein la vue. Comme nous l'avions déjà laissé entendre dans notre précédent numéro, les distributeurs nous réservent une période estivale très japonaise avec des œuvres qui raviront tous les publics.

Même si, au moment où nous mettons sous presse, il reste quelques incertitudes concernant la tenue des Jeux olympiques de Tōkyō déjà reportés d'un an pour cause de crise sanitaire, les amateurs de sport ne manqueront pas le superbe documentaire de Julien Faraut consacré à la fabuleuse équipe japonaise de volley-ball féminine qui a dominé cette discipline pendant plusieurs années et surtout fait rêver toute une nation lors des JO de 1964. Baptisées "les sorcières de l'Orient" (*Tōyō no majo*), ces joueuses ont réalisé l'exploit de battre les plus grandes nations, l'Union soviétique en tête, alors qu'elles étaient sur le plan physique bien moins athlétiques. L'intérêt de ce film exceptionnel, composé d'images d'archives et de témoignages des survivantes de ce groupe,

■ RÉFÉRENCES

LES SORCIÈRES DE L'ORIENT, de Julien Faraut. 1h40. 2021. Le 28 juillet en salles.

LE SOUPIR DES VAGUES (UMI WO KAKERU), de Fukada Kōji, avec Fujioaka Dean, Tsuruta Mayu. 1h29. 2018. Sortie le 4 août.

SUIS-MOI, JE TE FUIS ET FUIS-MOI, JE TE SUIS (THE REAL THING), de Fukada Kōji, avec Morisaki Win, Tsuchimura Kaho, Uno Shōsei. 1h45 et 1h45. 2020. Le 18 et 25 août au cinéma.



Les volleyeuses de l'équipe du Japon lors de la finale olympique et leur entraîneur DAIMATSU Hirofumi.

est justement de nous montrer ce qui leur a permis d'atteindre ce niveau. Leur abnégation, leur sens du groupe, la dynamique créée par leur entraîneur DAIMATSU Hirofumi, un vétéran de la Seconde Guerre mondiale qui était parvenu à survivre dans la jungle birmane pendant des semaines, ne perdant pas un homme de son bataillon, constituent les ingrédients de leur fantastique épopée au cours de laquelle ces joueuses ont enchaîné 258 victoires d'affilée.

Ce qui distingue ce documentaire d'autres films relatant des exploits sportifs, c'est la dimension culturelle qu'il met en avant à travers un montage audacieux rythmé par la musique de Jason Lytle et K-Raw. En effet, "les sorcières de l'Orient" n'ont pas seulement participé à la mise en valeur du Japon sur le plan sportif, elles sont devenues une sorte de symbole d'un pays en pleine trans-

formation dont l'apogée serait atteint deux décennies plus tard. Ces jeunes femmes incarnent l'engagement de tout un peuple pour retrouver sa place parmi les grandes nations du monde. Rien à voir avec le sport actuel fondé sur la personnalisation et la starification individuelle. Elles travaillent à l'usine et s'entraînent tous les jours, parfois jusqu'à l'aube, sous la houlette de "DAIMATSU le démon" comme leur entraîneur a été surnommé, en répétant encore et encore jusqu'à l'épuisement des gestes et des techniques, notamment le *kaiten reshibu* (réception et rotation) afin de devenir imbattables.

La dimension collective est au cœur de ce documentaire qui met également en évidence le lien qui s'est créé entre cette équipe et les Japonais. Leur succès olympique face aux Soviétiques, lors de la dernière soirée des Jeux, a été par la suite

Librairie japonaise JUNKUDO



Actuellement espace spécial "Voyages"
avec Livres / Papeterie / Objets

18 rue des Pyramides 75001 Paris
Tél : 01 42 60 89 12 - Mail : contact@junku.fr
Du lundi au samedi de 10 h à 19 h
Boutique en ligne : www.junku.fr

   junku.fr

classé par le quotidien *Asahi Shimbun* comme la cinquième plus grande réussite sportive du XX^e siècle, les transforme en héroïnes de manga et de dessin animé. *Atakku No.1* [Attaque n°1] fut l'un des grands succès de la culture populaire à la fin des années 1960 (voir Zoom Japon n°97, février 2020). Julien Faraut parvient à construire son film en confondant, grâce au montage, les exploits des volleyeuses de l'équipe nationale et des personnages animés qui s'en sont inspirés. Grâce à cela, le spectateur prend la mesure de l'importance que cette équipe a prise dans l'imaginaire collectif de tout un pays.

Soixante ans plus tard, les joueuses conservent un regard lucide sur ce qu'elles ont accompli. Conscientes de leurs exploits, elles manifestent une humilité dont on voudrait parfois que certains de leurs successeurs dans différentes disciplines s'inspirent. Julien Faraut a réussi à construire un formidable documentaire qu'il faudra montrer et remonter pour sa dimension très pédagogique. En salles, dès le 28 juillet.

De son côté, Art House poursuit son été FUKADA avec la sortie de deux autres films inédits de la

star montante du cinéma japonais. Outre *Le Soupir des vagues* (*Umi wo kakeru*, 2018) qui raconte le périple de Sachiko en Indonésie dix ans après le tsunami de 2004, le distributeur nous propose une nouvelle pépite du réalisateur de *Harmonium*. Le film en deux parties intitulées respectivement *Suis-moi, je te fuis* et *Fuis-moi, je te suis* (*The Real Thing*, 2020) illustre une nouvelle fois le caractère ambitieux de ce cinéaste qui ne recule devant aucune expérience pour faire avancer son art. Initialement sorti en 2019 sous la forme d'une mini-série comprenant 10 épisodes d'environ 24 minutes chacun, l'œuvre, basée sur un manga de HOSHISATO Mochiru, a été remontée afin de bénéficier d'une sortie en cinéma en 2020. Cela rappelle l'expérience réussie, en 2012, de KUROSAWA Kiyoshi avec *Shokuzai*. Mais il ne s'agit pas d'un thriller, mais d'une étude de personnages comme sait bien le faire FUKADA Kôji. La rencontre entre Tsuji et Ukiyo, une jeune femme dont le premier sauve la vie, va profondément bouleverser leur existence à travers une relation dominée par la notion d'évanouissement. Si vous aviez aimé *Asako I & II*, vous apprécierez aussi ce joli film qui démontre la diversité du talent de ce réalisateur dont Art House nous propose de revoir plusieurs de ses films pendant l'été (*Au Revoir l'été*, *Sayônara, Harmonium* et *L'infirmière*).

Côté reprises, on peut aussi saluer Carlotta dont le travail patrimonial, cette année, va nous permettre de retrouver la trilogie Musashi d'INAGAKI Hiroshi dans des versions restaurées. On ne manquera pas *La Légende de Musashi* (MIYAMOTO Musashi, 1954), *Duel à Ichijôji* (*Zoku MIYAMOTO Musashi: Ichijôji no Kettô*, 1955) et *La Voie de la lumière* (MIYAMOTO Musashi kanketsuben: *Kettô Ganryûjima*, 1956) avec l'immense MIFUNE Toshirô qui fut sans doute le plus grand acteur de films de samouraï. INAGAKI Hiroshi livre une œuvre dotée d'un souffle épique puissant qui explique pourquoi le célèbre personnage historique bénéficie encore d'une telle aura dans le pays. A ne pas manquer à partir du 4 août.

ODAIRA NAMIHEI

NIHONGOOTHÈQUE

Sotsugyô

Il existe des mots japonais pour lesquels j'ai du mal à trouver ses équivalents en français. Le terme *sotsugyô* en fait partie. Grammaticalement, *sotsugyô* lui seul est un substantif qui se transforme en verbe lorsqu'on lui ajoute le suffixe *suru* (faire) : *sotsugyô suru*. Le dictionnaire franco-japonais indique comme signification : "terminer ses études", "sortir de l'école" ou encore "être diplômé". C'est exact. Or *sotsugyô* résonne autrement à mes oreilles et je pense que mes compatriotes ne diront pas le contraire. Composée de deux idéogrammes, *sotsu* signifiant "finir" et *gyô* voulant dire "les devoirs", l'expression évoque une notion de "début d'une nouvelle vie".

Le mot a vu sa signification être étendue dans les années 1980. AKIMOTO Yasushi, le fameux producteur du groupe d'idoles AKB 48, a alors exploité le sens positif de *sotsugyô* en l'employant dans sa communication au moment où les membres d'Onyanko kurabu [Club des chats], le groupe de jeunes filles emblématique de l'époque, avaient cessé leurs activités. Depuis, l'expression a gagné en popularité et on en a fait un usage pour le moins abusif. Aujourd'hui, lors que l'on cesse une activité pour une bonne raison, de l'abandon d'Instagram à l'arrêt de la conduite automobile, on peut l'associer au terme *sotsugyô*. De plus, puisque le verbe rend positives toutes les fins, on peut aussi en profiter pour masquer le côté défavorable. Si les divorcés affirment leur *sotsugyô* du mariage, la mort est pour certaines le *sotsugyô* de la vie. Si c'est comme ça, je peux dire que j'ai fait mon *sotsugyô* d'une salle de sport après trois mois pour une inscription annuelle de 1 000 €, et de deux autres moins chères sans jamais y aller. Je mérite vraiment le *sotsugyô* d'avoir eu l'idée de faire du sport ! En utilisant le mot *sotsugyô*, tout semble positif ! On peut se demander pourquoi on ne l'a pas utilisé pour les Jeux olympiques de Tôkyô, en déclarant que le Japon allait *sotsugyô suru* des JO maudits ! Ce serait d'autant plus facile que le champion de l'expression, AKIMOTO Yasushi, fait partie du comité d'organisation !

KOGA RITSUKO



Suis-moi, je te fuis, dès le 18 et le 25 août 2021.

ÉNIGMES
POINTS À RELIER
SUDOKU, LABYRINTHES
7 DIFFÉRENCES
MOTS MÊLÉS

DESTINATION
TOKYO

100 JEUX
AU JAPON

En attendant de pouvoir partir au Japon,
embarquez destination Tokyo
avec ce livre de jeux de 128 pages !

Livre disponible en librairie et sur issekinicho.fr

POUR TOUS
LES FANS
DU JAPON DE
8 À 108 ANS

DESTINATION
TOKYO
100 JEUX
AU JAPON

Éditions
Issekinicho

SUR LE POUCE **Sando** ou le sandwich revisité

Avec le développement des plats à emporter, plusieurs établissements se sont lancés dans la création de *sando*.

Durant les longues périodes de confinement, de nombreux restaurateurs français ont puisé leur inspiration dans la cuisine japonaise, porteuse d'une longue tradition de *bentô* et de plats à *omochi kaeri* (spécialement conçus pour être emportés). Ainsi, on a vu défiler, concoctés par des chefs français, le *chirashi zushi* (tranches de poisson cru ou légumes posés sur une couche de riz vinaigré, plus facile à préparer que les *maki* ou les *nigiri*) et... les *sando*, abréviation de "sandwich". Ce plat anglais a pris une forme curieusement plus généreuse en passant par le pays du Soleil-Levant. Souvent garni de "choses sérieuses" – *tonkatsu* (porc pané), poulet pané, œufs à la mayonnaise... –, il a été massivement adopté, l'année dernière, par certains établissements de Paname qui recherchaient de nouvelles idées de click & collect, après la vogue des burgers.

Mais au fait, qu'est-ce qui différencie un *sando* d'un sandwich, hormis ces garnitures, que l'on retrouve aussi finalement dans les pays anglo-saxons ? La clef de cette appellation réside dans le pain de mie à la japonaise. Il y a quelques années déjà, les Français ont découvert ce pain de mie infiniment *fuwa fuwa* (une texture aussi moelleuse qu'un coussin, voir *Zoom Japon* n°102, juillet 2020). D'abord surpris, ils se sont ensuite laissé séduire par cette notion jusqu'alors inexistante. Une fois ce *shokupan* ("pain de mie", voir *Zoom Japon* n°74, octobre 2017) apprivoisé, ils se sont lancés dans la confection de leurs propres *sando*.

Un goût réconfortant, accueillant, résolument régressif... évidemment, tout le monde s'y met ! À Paris, on peut goûter des *torikatsu sando* (au



Le katsu-sando de chez Aki Café (75 Rue Sainte-Anne, 75002 Paris).

poulet pané) ou des *ebi furai sando* (aux gambas panées) au Sando Club, un lieu cosy dédié au *sando*, préparé avec du pain de mie au lait fait maison, très moelleux. On peut également déguster des *sando* marins chez Clamato ; tandis que le chef OKIYAMA de chez Abri prépare un *katsu-sando*, véritable *sando* gastronomique avec du porc pané.

Même Sushi Shop, une chaîne de sushi, propose aujourd'hui une gamme de *sando*, dont un au *salmon aburi* (saumon snacké) et sur Instagram fleurissent des photos de *fruit sando*, garnis aux fruits et à la crème chantilly.

L'effet de mode mis à part, il est possible que cette vogue soit née en partie grâce à une vraie envie de la part des cuisiniers, qui ont sans doute découvert ce "plat" au cours de leurs voyages au Japon.

Privés de déplacement, nous sommes nostalgiques des goûts d'ailleurs. Il n'est alors pas étonnant que ces chefs se soient lancés dans la recherche de leur *tamago sando* (aux œufs durs et à la mayonnaise), symbole du temps de la liberté. Les Occidentaux, qui, jusque dans les années 1980, considéraient que les Japonais ne faisaient que "singer" l'Europe (un constat dressé par les Japonais eux-mêmes), ont commencé à percevoir une certaine originalité chez eux. Passée cette étape, les Français arrivent enfin à s'amuser de la relecture de l'image de l'Occident faite par les Japonais, tout comme les Japonais ont adopté les *california rolls*, les *maki* aux avocats, au surimi et à la mayonnaise. Les plats ne cessent de voyager, même en temps de pandémie.

SEKIGUCHI RYÔKO

KIRIN LE GOÛT DU JAPON
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LA RECETTE DE HARUYO

Tamago sando (Sandwich aux œufs)



PRÉPARATION

- 1 - Faire bouillir de l'eau et y plonger les œufs. Laisser cuire pendant 9 à 10 minutes.
- 2 - Les laisser ensuite refroidir.
- 3 - Éplucher les œufs durs puis les réduire en morceaux.



- 4 - Incorporer la sauce mayonnaise.



- 5 - Mélanger avec la fourchette puis écraser.
- 6 - Badigeonner le pain avec le beurre.
- 7 - Disposer le mélange œufs-mayonnaise sur le pain

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

- 4 tranches de pain de mie d'une épaisseur d'environ 1 cm
- 3 œufs
- 3 cuillères à soupe de mayonnaise
- 1/4 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à soupe de beurre



- beurré puis couvrir avec une autre tranche beurrée.
- 8 - Mettre un poids dessus pendant 10 à 15 minutes.
- 9 - Découper la croûte du pain de mie.
- 10 - Couper ensuite le sandwich en deux ou en quatre selon votre goût. Servir.

O U V E R T



UDON BISTRO : 1, RUE VILLEDU 75001 PARIS

RESTAURANT : 5, RUE VILLEDU 75001 PARIS

📍 KUNITORAYA



Salon de thé **AKI Café**
75 rue Sainte Anne
75002 Paris
8h30 - 20h30
(Fermé le dimanche)

AKI Boulanger
16 rue Sainte Anne
75001 Paris
7h30 - 20h30
(fermé dimanche)

KIOKO
ÉPICERIE
JAPONAISE
À PARIS.



**DE NOUVEAUX PRODUITS
ARRIVENT RÉGULIÈREMENT !**

☎ 01 42 61 33 66 MARDI-DIMANCHE 10H-18H
📍 46, rue des petits-champs 75002 Paris ● **KIOKO**

SAPPORO 1
276 rue St-Honoré 75001

SAPPORO 2
37 rue Ste-Anne 75001

KADOYA
28 Rue Ste-Anne
75001

SAPPORO
RESTAURANTS JAPONAIS
OUVERTS 7J/7



Pour éviter de faire la queue,
choisissez et réservez
votre bento sur
jujiya-bento.com



十時や

JUJI-YA
PIONNIER DU BENTO PARISIEN

lun. - sam. 11h30 - 16h

46 Rue Sainte Anne 75002 Paris
Tel: 01 4286 0222 Fax: 01 4020 0567



OKONOMIYAKI

Yakisoba - Soba - Udon
Curry rice - Teppanyaki
Domburimono
Kolokke - Karaage

11 bis Rue Sainte-Anne
75001 Paris
Fermé le dimanche





A bien des égards, cette partie de la capitale fait davantage penser à une ville de province qu'à un quartier de la première cité du pays.

Tôkyô, version montagnes russes

Hongô est l'un des nombreux quartiers de la capitale où les rues en pente sont nombreuses et chargées d'histoire.

Tôkyô est souvent considérée comme une ville pour les piétons, probablement parce que la topographie de la plupart des quartiers les plus célèbres est assez plate. Cependant, Edo – comme la capitale s'appelait autrefois – a été construit à l'extrémité orientale du plateau de Musashino, dont la formation limoneuse (un mélange de sable, de limon et de cendres volcaniques) est très perméable et a été sculptée au fil du temps par les nombreuses rivières de la région pour former

sept plateaux distincts divisés par un réseau de vallées. Le résultat est que Tôkyô est pleine de rues en pente et d'escaliers, dont certains sont assez raides. Dans les 23 quartiers spéciaux de la ville, on compte quelque 740 rues en pente (chacune d'entre elles portant un nom distinct). Quant aux escaliers, les 17 quartiers de la zone vallonnée de Yamanote en recensent 2939. Dans les deux catégories, le quartier de Bunkyo est presque en tête de liste, et beaucoup de ces montées et descentes sont concentrées à Hongô, dans la partie orientale de l'arrondissement, où se trouvent de nombreux éditeurs, instituts de recherche et surtout le campus principal de l'Université de Tôkyô.

Une promenade dans le quartier doit commencer à la station Hongô-Sanchôme sur la ligne Marunouchi du métro de Tôkyô. En direction du nord, notre point d'entrée dans le dédale de ruelles et d'allées s'appelle Tadon-zaka (*zaka*, ou *saka*, signifie "pente"). Son nom vient du fait qu'il y avait autrefois une forte concentration de commerçants qui vendaient du *tadon* ou "boulettes de charbon", une sorte de combustible fabriqué en mélangeant de la poudre de charbon de bois et des algues rouges. Apparemment, le terme *tadon* fait également référence au fait que la dernière partie de la rue en pente était si raide que les personnes qui perdaient l'équilibre dégringolaient comme des pierres roulantes. Heureuse-

Restaurant japonais
Spécialité Tonkatsu

としかつとしほ
Tonkatsu Tombo

14 rue de l'Arrivée 75015 Paris
Tél : 01 42 22 61 83
12h-14h30/19h-22h Fermé le dim. et jours fériés

Sushi & Roll

Depuis 1975



OGOURA

20, Rue de la Michodière 75002 PARIS
Tél: 01 47 42 77 79 Fermé le dimanche

Cours de japonais

Ecole de langues de TENRI Depuis 1971

- Tous niveaux groupe/individuel
- Formation éligible CPF
- Préparation JLPT
- Cours d'essai gratuit
- Cours en ligne disponible

Association Culturelle Franco-Japonaise de TENRI
8-12 rue Bertin Poirée 75001 Paris
Tel: 01 44 76 06 06 M° Châtelet/Pont-Neuf
www.tenri-paris.com



ment, cette section a été transformée en un escalier avec une balustrade au centre.

Hongô est également un lieu où de nombreux écrivains ont passé une partie de leur vie, notamment NATSUME Sôseki, MORI Ôgai, ISHIKAWA Takuboku, TSUBOUCHI Shôyô, MIYAZAWA Kenji et HIGUCHI Ichiyô, à tel point qu'on pourrait presque dire que la littérature japonaise moderne est née ici. TSUBOUCHI est considéré comme une figure séminale du théâtre japonais, mais il a également écrit des romans. *Tôsei Shosei Katagi* [Portraits d'étudiants de ce temps, inédit en français] est l'un des premiers romans modernes du Japon, et son livre de critique, *Shôsetsu Shinzui* [L'essence du roman, inédit en français], a donné une nouvelle dignité à l'écriture de fiction. Ils ont tous deux été publiés en 1885.

En 1921, MIYAZAWA Kenji, âgé de 25 ans, quitte sa maison dans la préfecture d'Iwate et s'installe à Tôkyô après s'être heurté à son père au sujet de ses convictions religieuses et sociales. On dit que ce végétarien a écrit nombre de ses contes alors qu'il vivait dans cette région et se nourrissait de tofu et de pommes de terre. Cependant, il est retourné à Iwate après seulement sept mois quand il a appris que sa petite sœur bien-aimée Toshi était malade. Il mourra en 1933 à l'âge de 37 ans. En effet, la mort à un jeune âge est une caractéristique commune de plusieurs auteurs vivant à Hongô : ISHIKAWA Takuboku est décédé à 26 ans et HIGUCHI Ichiyô à 24 ans.

La présence de HIGUCHI est encore fortement ressentie dans le quartier, à la fois parce qu'il reste quelques endroits liés à sa vie et parce que Hongô apparaît dans certaines de ses œuvres. Pour nous plonger dans le monde de cet auteur, il vaut mieux éviter pour l'instant l'escalier de Tadon-zaka et faire un détour par la gauche où l'on peut ressentir l'atmosphère suggestive du vieux Tôkyô tel qu'il était il y a de nombreuses années.

C'est dans ce coin du quartier, entre Tadon-zaka et Abumi-zaka, que nous découvrons un groupe de vieilles maisons en bois entourées d'arbustes et d'arbres. Elles ont l'air assez délabrées et c'est un miracle qu'elles aient survécu jusqu'à ce jour. L'exploration



Dans le quartier de Hongô, les escaliers ne manquent pas et réservent bien des surprises.

de ces ruelles labyrinthiques ravive les souvenirs d'une ville qui, ailleurs, est presque oubliée.

Enfin, après avoir descendu un autre petit escalier,

nous arrivons à l'endroit où HIGUCHI a vécu pendant trois ans, de 1890 à 1893, entre 18 et 21 ans, avec sa mère et sa sœur. Bien que le bâtiment lui-

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon



La gamme de produits japonais de haute qualité
Clearspring

- ▶ 100% de produits végétariens et vegan.
- ▶ Garanties sans OGM, additifs artificiels, colorants, conservateurs ou sucre raffiné.
- ▶ Certifiés biologique aux normes européennes



Livraison en France et en Europe

www.satsuki.fr

Epicerie japonaise - Satsuki
37, Avenue Lacassagne 69003 Lyon





Un dédale de ruelles entraîne le visiteur dans un Tôkyô presque mystérieux.

même ait disparu, on peut encore trouver dans une cour tranquille un puits que l'on dit avoir été utilisé par l'écrivain. La pompe peut encore être utilisée pour tirer l'eau aujourd'hui, mais si vous voulez la boire, il est conseillé de la faire bouillir d'abord. Elle a vécu à trois adresses différentes autour de Hongô au cours de sa courte vie : lorsqu'elle était enfant, par exemple, elle vivait en face de la porte rouge de l'université de Tôkyô, tandis que ses chefs-d'œuvre, dont la nouvelle *Eaux troubles* (*Nigorie*, trad. par Claire Dodane dans *La Treizième nuit et autres récits*, Les Belles Lettres, 2008) et le roman *Qui est le plus grand ?* (*Takekurabe*, trad. par André Geymond, éd. Philippe Picquier 1996), ont été écrits dans une maison de la rue Hakusan où elle a été emportée par la tuberculose. Après avoir quitté la cour cachée de HIGUCHI, nous tournons dans une étroite rue résidentielle appelée Kiku-zaka Shimomichi (littéralement "la rue sous Kiku-zaka"). On dit qu'une rivière coulait autrefois le long de cette rue. En effet, le terrain des deux côtés monte comme s'il s'agissait

des berges d'une rivière. Un autre escalier nous permet de grimper sur l'une des "berges" et d'atteindre Kiku-zaka, une rue en pente douce de 600 mètres de long qui constitue le cœur du quartier. Presque toutes les structures en bois ont disparu pendant la guerre ou en raison du vieillissement et la plupart des magasins et des maisons qui bordent la rue sont relativement récents, mais le quartier conserve une atmosphère nostalgique. Le nom de cette rue, d'ailleurs, rappelle que c'était autrefois une vaste zone de champs de chrysanthèmes (*kiku*). Les chrysanthèmes ont peut-être disparu, mais aujourd'hui encore, toutes les ruelles et les rues en pente sont pleines de plantes en pot et de fleurs de saison que les habitants déposent devant leurs maisons.

Aujourd'hui, Kiku-zaka est un quartier résidentiel tranquille, mais il fut un temps où c'était une zone commerciale animée remplie de maisons de marchands appelées *machiya*. Ce style de construction était populaire au milieu de la période Edo (fin du XVIII^e siècle) et pendant la période Meiji

(1868-1912) et consistait en une boutique, un entrepôt et la résidence du marchand sous le même toit. Heureusement pour nous, un seul exemple de *machiya* – l'ancien mont-de-piété d'Iseya – a été préservé pour la postérité. Établi en 1860, il est resté en activité jusqu'en 1982, date à laquelle il a été désigné bien culturel important. Aujourd'hui, il peut être visité le week-end : la conception de son toit, son treillis en saillie et ses tuiles en forme de gobelet sont des signes évidents de l'architecture de la période Edo.

A l'origine, le mont-de-piété était en fait situé dans le quartier d'Adachi et il a été transféré à son adresse actuelle en 1887. La tâche fut énorme. Elle nécessita beaucoup d'argent et le travail de 396 artisans, dont 200 plâtriers. En raison des sommes et des objets de valeur stockés à l'intérieur du magasin, ils ont fait de gros efforts pour en assurer la sécurité, en particulier contre les nombreux incendies qui étaient monnaie courante à l'époque. Le treillis, par exemple, était à l'époque en laiton, tandis que sous les planches du couloir, devant l'entrée, on peut encore trouver un compartiment pour stocker la boue pétrie utilisée en cas d'incendie pour sceller les bords de la porte du magasin. Le mont-de-piété Iseya est un autre endroit qui a joué un rôle important dans la vie de HIGUCHI. Elle est née dans une famille de samouraïs de basse extraction, mais son père est mort quand elle avait 17 ans, la laissant elle, sa mère et sa sœur, dans la pauvreté. Ichiyô a été nommée chef de famille et a décidé de devenir écrivain, tandis que sa mère et sa sœur ont contribué au revenu familial en blanchissant et en cousant des kimonos, mais elles ont continué à souffrir de difficultés financières. Le 28 août 1892, elle écrit dans son journal : "*Mon travail n'est pas encore reconnu ; il n'y a pas moyen d'obtenir ne serait-ce qu'un centime*", tandis que le 15 mars 1893, elle rapporte : "*Depuis hier, il n'y a même plus un centime dans toute la maison*." C'est en ces temps sombres où elle n'arrivait pas à joindre les deux bouts que l'écrivain a apporté au mont-de-piété les quelques objets de valeur de sa famille.

宮本武蔵

TOSHIRO MIFUNE
DANS

MUSASHI

UNE TRILOGIE DE
HIROSHI INAGAKI

D'APRÈS LE CÉLÈBRE ROMAN
DE EIJI YOSHIKAWA

LA TRILOGIE CULTE
DE RETOUR AU CINÉMA !

AU CINÉMA LE 4 AOÛT

ROCKY RAMA ZOOM JAPON OTOMO

SDI CINEMA CARLOTTA

En tournant le dos aux sombres souvenirs d'Iseya, nous continuons à explorer les rues en pente qui partent de Kiku-zaka et montent plus haut sur le plateau. Dans le passé, Hongô comptait jusqu'à 300 pensions de famille destinées aux étudiants qui fréquentaient l'Université de Tôkyô toute proche et aux nombreuses personnes qui venaient de tout le pays pour adresser des pétitions aux ministères à Kasumigaseki. Parmi elles se trouvait l'auberge Hômeikan. Construite pendant la période Meiji, elle a survécu au grand tremblement de terre du Kantô de 1923 avant d'être acquise par le propriétaire actuel, la famille KOIKE.

De nombreux intellectuels et journalistes avaient l'habitude d'y séjourner, et pendant la période de reconstruction d'après-guerre, ses trois emplacements étaient remplis de pensionnaires. Puis, en 1946, le gouvernement a promulgué la loi sur les auberges et le Hômeikan a commencé à fonctionner comme un hôtel, attirant à la fois les étudiants en voyage scolaire et ceux qui passaient les examens d'entrée à l'université. En 2000, après avoir sur-

monté de nombreuses difficultés, l'hôtel a été inscrit sur la liste des biens culturels tangibles. Cependant, l'évolution des tendances sociales et des goûts a mis le Hômeikan en difficulté. D'une part, selon le propriétaire KOIKE Kunio, la baisse du taux de natalité a entraîné une diminution des voyages scolaires. D'autre part, le Hômeikan est un bâtiment charmant mais vieillissant, et un nombre croissant de voyageurs préfèrent désormais les attractions modernes que les hôtels plus récents peuvent offrir. Enfin, cette année, l'hôtel a publié sur son site Internet un message selon lequel *"en raison de diverses circonstances, nous serons fermés pendant un certain temps à partir de la fin du mois de mai."*

S'il vous reste encore un peu d'énergie, Hongô possède de nombreuses autres pistes qui attendent d'être vérifiées, chacune avec son histoire unique. Honmyôji-zaka, par exemple, tire son nom d'un temple bouddhiste qui, pendant la période Edo, était situé de l'autre côté de Kiku-zaka et qui est connu comme la source du grand incendie de Meireki, en mars 1657, qui a réduit en cendres une bonne partie de la ville. Ensuite, près de la porte rouge de l'université se trouve Miokuri-zaka. Pendant la période Edo, les personnes reconnues coupables de certains crimes étaient expulsées de la ville. Un pont avait été construit à la base de la pente, et c'est là qu'ils faisaient leurs adieux à leurs familles avant de partir en larmes.

Enfin, il y a Fujimi-zaka, du côté occidental du parc de la station d'approvisionnement en eau, d'où, à l'époque d'Edo, on pouvait voir clairement le mont Fuji au-delà de la vallée d'Ochanomizu. De nombreuses rues en pente du même nom sont disséminées dans la capitale. Avant la période Meiji, il n'y avait pas de grands immeubles, ni de pollution, et les gens pouvaient facilement admirer la montagne sacrée, même depuis le centre-ville. Sur le chemin du retour, n'oubliez pas de gravir l'escalier escarpé de Tadon-zaka et de rendre visite au petit mais charmant musée d'histoire Bunkyo Furusato, où vous apprendrez d'autres informations intéressantes sur le passé mouvementé de Hongô.

GIANNI SIMONE



Boîte à lait. On y déposait les bouteilles de lait.

いこいこ IKO IKO
L'art japonais au service du quotidien.

Éventails. Bijoux de créatrices. Furoshiki. Masking tapes...

Produits traditionnels japonais sur notre site
www.ikoiko.fr

SAKÉ

ATELIER DU SAKÉ

Suivez-nous @atelierdusake

À retrouver dans vos restaurants japonais préférés !

Entrez dans l'univers du saké japonais avec L'ATELIER DU SAKÉ

Club Zoom - Cadeau du mois

Les Saisons du Japon
Coloriages zen et Haïkus
de Nancy Peña (ed. Issekinicho)

Participation au tirage au sort : Envoyez par mail (club@zoomjapon.info) avant le 31 août 2021, votre numéro d'abonné et la réponse à la question suivante : **Quel sando avez-vous envie de déguster ?**
1. Katsu 2. Ebi fly 3. Tamago

Tous les nouveaux abonnés peuvent participer.

SUSHIKEN by Saito

Sushi, Sashimi, Teriyaki, Tonkatsu, etc...

Sur place ou à emporter



Ouvert de 12 h à 14 h 30 / de 19 h à 21 h 30.

(fermé lundi soir, samedi midi, dimanche et jours fériés)

Tél. 01 46 42 58 18

12 rue Ernest Renan 92130 Issy-les-Moulineaux

Métro : Porte de Versailles (sortie : Palais des Sports)

www.restaurant-japonais-issy.fr



5 minutes à pied
de Paris Expo
Porte de Versailles!!

événements

● Un événement plein air et gratuit à vivre seul, en famille ou entre amis dédié aux curieux comme aux passionnés du Japon.

"Si tu ne vas pas à Tokyo, Tokyo ira à toi"

TOKYO MARKET BREST 2021 - Le marché pop & zen, plein-air et gratuit 10 & 11 juillet 2021
Cours Dajot - Brest

● L'école Tsunagari Taiko Center vous invite à sa journée portes ouvertes le dimanche 12 septembre. L'occasion de faire un atelier découverte de tambour japonais. De 14 à 18 h dans le 11e près de Bastille.

Gratuit et sans réservation. Détails sur www.tsunagari-taiko-center.com

cours

● **Atelier à distance : Écriture de haïku et tanka.** Brièveté de la forme, évocation des saisons, images poétiques fulgurantes : le haïku permet de s'exprimer sur les sujets de la vie quotidienne, les petits et les grands sentiments, le passage du temps...
2h - 35€ TTC
www.espacejapon.com

● **laido, Aikido, Ninjutsu, Shiatsu, Karate JKA et Goju Ryu.** Intégrez le dojo

de Masamune et pratiquez un art martial japonais ! Renseignez-vous dès maintenant pour la rentrée de septembre.
MASAMUNE, 11 Rue Henri Regnault, 75014 Paris.
www.masamune-store.com
09 62 24 29 31
contact@masamune-store.com

● **Cours de Soroban**
Informations et inscription
www.espacejapon.com

divers

● **Vente de SAKE** et autres alcools japonais sur toute la France sur
<https://toulousesakeclub.com>

Japan Rail Pass
Vente de JR pass
par internet
www.jr-pass.fr



Imprimé sur du papier issu de forêts durablement gérées
100% PEFC sans fibre recyclée fabriqué en Suède.

ZOOM JAPON Publié par les éditions Ilyfunet

12 rue de Nancy 75010 Paris, France
Tel: +33 (0)1 4700 1133 Fax: +33 (0)1 4700 4428
courrier@zoomjapon.info
Dépôt légal : à parution. ISSN : 2108-4483
Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud

Contact publicité : pub@zoomjapon.info

Ont participé à ce numéro :

ODAIRA Namihei	TAKACHI Yoshiyuki
Gabriel Bernard	KASHIO Gaku
KOGA Ritsuko	TANIGUCHI Takako
Eric Rechsteiner	ETORI Shôko
Nicolas Datiche	MASUKO Miho
SEKIGUCHI Ryôko	Marie- Amélie Pringuey
Gianni Simone	Marie Varéon (maquette)
MAEDA Haruyo	

Supplément :

Florent Chavouet (illustration)

www.zoomjapon.info



Abonnez-vous à la chaîne "A la Japonaise"

NIHONGOTHÈQUE & HUMEUR de Ritsuko
sur YouTube

#alajaponaise

あら

- 1 27, **Bd des Italiens** Paris 2^e
Tél. 01 40 07 11 81
12 h - 15 h / 18 h - 22 h
✓ Service en salle
✓ Service en terrasse (48 couverts)
✓ Vente à emporter*
- 2 32 bis, **Rue Sainte-Anne** Paris 1^e
Tél. 01 47 03 38 59
12 h - 15 h / 17 h 30 - 22 h
✓ Service en salle
✓ Vente à emporter*

*Vente à emporter : possibilité de passer votre commande par téléphone.



Restaurant japonais
Higuma

depuis 1984

à partir de	
Lâmen8,00€	Donburi9,00€
Yakisoba9,00€	Curry9,50€
Châhan9,50€	etc...
Gyôza6,50€	Menus11,50€

Spécialité d'été
Hiyashi Lâmen

10€

Nouilles Lâmen froides
Avec concombre, tomate, germes de soja, algues, omelette émincée et viande de porc.





#NOUVELLES
DATES

2, 3 & 4 Octobre 2021

Le Salon Européen du Saké et des boissons japonaises

7^{ème} Edition

+700 références de sakés
et autres boissons japonaises
5129 visiteurs en 2019
3 500 professionnels de 45 pays

Annonce du programme détaillé en septembre

Tenez-vous informés sur

www.salon-du-sake.fr



PARIS 15^{ème}

L'événement de référence pour le saké,
le plus grand hors Japon, pendant 3 jours

Master-Classes

Conférences

Tables rondes

Ateliers-dégustation



A la date d'impression (juin 2021), la liste des partenaires officiels n'est pas encore finalisée.
Retrouvez nos partenaires et toutes les infos sur notre site web et nos réseaux sociaux.
Pensez à vous inscrire et vérifier le programme sur notre site avant votre venue !

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Sam. 11/09 (14h-18h)

Mer. 15/09 (15h-19h)

COURS DE JAPONAIS

Adultes, adolescents et enfants, tous niveaux

PORTES OUVERTES

- Cours d'essai gratuit,
- Tests de niveaux
- Inscriptions, renseignements

✉ coursdejaponais@espacejapon.com

☎ 01 47 00 77 47

Espace Japon

12 rue de Nancy 75010 Paris
M° Jacques Bonsergent, Gare de l'Est,
République, Château d'Eau

espace
Japon



Apprenez le japonais avec votre compte personnel de formation !
Stages éligibles à la formation professionnelle et au CPF

www.espacejapon.com



Tous les vendredis, à 14h45, 19h45 et 00h45.

Partez à la rencontre de ceux qui militent au Japon pour une vie sans gaspillage en suivant la philosophie traditionnelle *Mottainai* selon laquelle il faut savoir apprécier chaque chose que nous possédons.

Disponible en VOD

www.nhk.or.jp/nhkworld/en/ondemand/program/video/zerowaste



NHK WORLD-JAPAN est une chaîne en anglais disponible sur :



canal 473



canal 244



canal 361



canal 548



canal 264

En direct sur le web et l'appli gratuite :
nhk.jp/world

